



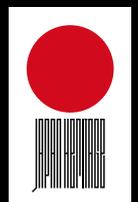
菊池川流域

米作り、二千年にわたる大地の記憶

シリーズ日本遺産 22

菊池川流域「今昔『水稻』物語」

問い合わせ先
生涯学習課
社会教育係
☎ 0968(25)7232



菊池川 日本遺産 検索



このしろの丸ずし

菊池川流域の米の食文化

菊池川流域は太古から米どころとして知られていましたが、一般的に白米だけのご飯を食べるようになったのは戦後のことです。今では当たり前のように食べていますが、かつて白米は祭りや行事、来客へのもてなしの時だけに出来るご馳走でした。菊池川流域には、地元の食材とお米を組み合わせた、地域ならではの郷土料理が数多くあります。

また、菊池川流域では各地で酒造りも行われました。現在も山鹿市、和水町、菊池市にひとつずつ酒造所があります。

このしろの丸ずし

菊池川が流れ込む有明海で捕れる魚「このしろ」を背割

りにし、塩をかけた後に甘酢で締め、中に酢飯やおからを詰めたこのしろの丸ずし。玉名市や山鹿市で、正月や祝いの時に食べるもので、玉名市では丸ずし作り体験もできます。

ガネめし

菊池川や支流で捕れるガネ（モクスガニ・山太郎カニ）をお米と炊き込んだガネめしは、ガネが捕れる10月から11月が食べ頃です。和水町で毎年11月第3日曜日に開催される「山太郎祭」で食べることが出来ます。

酒造り

菊池川流域では酒造りも行われてきました。良質なお米と清らかな水を材料とする日本酒は、この地域では現在、山鹿市にある千代の園酒造、和水町にある花の香酒造、菊



花の香酒造(和水町)

池市にある美少年の3つの酒造所で作られています。また、菊池市には平成16年に廃業した蔵元の建物が登録有形文化財として保存されています。

赤酒

江戸時代、熊本の酒は、もろみを搾る前に木灰を入れる灰持酒の一種、赤酒だけでした。明治時代になり、清酒と比べて、同量の白米から醸造

される量が少ない赤酒は醸造量が減少。戦時中には製造が中止されましたが、戦後に復活。千代の園酒造では現在も赤酒を作り続けています。

(担当：和水町社会教育課)

イベント情報

■菊池川あそび

「川の恵みを感じよう！」
日本遺産に認定された菊池川の歴史や文化、景色などの恵みを感じながら、菊池川を思いっきり楽しんでみませんか。カヌーや和船の乗船体験などの各種イベントが行われます。
とき 6月8日(土)午前9時～
ところ 高瀬船着場跡(玉名市指定史跡)

主催 菊池川おかわりの会
※駐車場は河川敷駐車場を利用してください。

問い合わせ先 森田
☎ 090(25588)4360

Japan Heritage